

buscofoods®

# Bagel

ベーグルチーズフォンデュ

# Cheese Fondue

バスコベーグルチーズフォンデュは、容器から  
ディップ食材までトータルでチーズフォンデュを  
お楽しみいただけるシステムです



チーズフォンデュをメニューにしたい…

フォンデュ鍋は  
どうしよう？

フォンデュに  
合うチーズ？

ディップ食材は  
どうしよう？

みんなが安心して  
楽しむ対策は？

Bagel  
Cheese  
Fondue  
ベーグルチーズフォンデュ

バスコベーグルチーズフォンデュシステムでは、そんなお悩みをすべて解決します。

# Bagel Cheese Fondue

ベーグルチーズフォンデュ



## バスコ ニューヨークベーグル (16種類)

バスコニューヨークベーグルは、本場ニューヨーク・ブロンクスで作られたベーグルです。

チーズフォンデュといえばフランスパンなどのバゲットをチーズにディップして召し上がるのが一般的ですが、ベーグルチーズフォンデュであれば16種類の多彩な味をお楽しみいただけます。



## 特製フォンデュ容器セット

チーズを入れるフォンデュポットはダブルウォール構造になっており、上部注入口から熱湯を入れてチーズを温める湯煎方式になるので、チーズが焦げ付くことなく、洗浄も簡単でいつでも衛生的に取り扱います。チーズポット内容量: チーズソース約500g (3~4人分)、お皿4枚付き

## オリジナルチーズソース



ナチュラルチーズをベースにディップ性(食材に適度に絡みやすい)に優れたチーズソースです。すでにソースとしての味が整っていますので、チーズフォンデュだけでなくお肉料理の上掛けやグリル野菜やゆで野菜のチーズソースとしてお使いいただけます。とても使い勝手の良いチーズソースです。

## 特製使い捨て木製フォーク



安全かつ衛生的にチーズフォンデュをお楽しみいただくための使い捨てフォークです。1本の使い捨てフォークで1つの食材をチーズにディップして食べ終わったら、都度使い捨ていただくことで、安心してチーズフォンデュをお楽しみいただけます。

## 美味しいチーズフォンデュの作り方

- 1 チーズを入れる。
- 2 キャップを外して電子レンジ(500W)で、2分温め、かき混ぜ2分温める。チーズの場合、約2~4分温める。
- 3 フォンデュポット上部注ぎ口からダブルウォールに沸騰した熱湯を約800cc注ぎ入れ、キャップを閉める。
- 4 かき混ぜる。

お問い合わせ

**buscofoods**

株式会社バスコフーズ tel.053-453-6211

〒432-8021 静岡県浜松市中区佐鳴台4-14-24 / fax.053-454-8883 / info@busco.co.jp

バスコフーズ

画像はイメージです。